40e Année. — N° 46. 18 Novembre 1923

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz..... Chronique. — Taille longue et fils de fer ; — La situation dans la Gironde. — Les prix des farines ; — Les lapins. La déclaration. Le fil de fer.

Dr H. Faës et M. Staehelin.. La destruction du ver blanc ou larve du hanneton.

E. Marre..... La race d'Aubrac.

Ed. Médard..... Surproduction et sucrage.

Partie Officielle..... Régime des bouilleurs de cru.

Informations et communications de sociétés agricoles. — Concours-Exposition des vins du Beaujolais. La Société Centrale d'agriculture du Gard. — Tromperie sur les engrais.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.

CHRONIQUE

Taille longue et fils de fer

La taille longue consiste à répartir les yeux à fruits sur un petit nombre de sarments plus ou moins longs, au lieu de les distribuer sur un grand nombre de coursons. Par la taille longue, on peut donc, si on veut, ne mettre en œuvre que le même nombre d'yeux à fruits que par la taille courte. On peut même le réduire, et de beaucoup, et en définitive moins charger ou moins épuiser un cep à la taille longue qu'à la taille courte. Tailler long ne veut pas dire nécessairement demander une grosse production à la vigne.

Seulement, il est rare qu'on n'augmente pas le nombre des yeux à fruits. De plus, les yeux d'un long bois sont plus fertiles que ceux d'un courson. Le nombre de bourgeons et de grappes de chaque œil va en augmentant de la base jusqu'au milieu du sarment, puis il va en diminuant jusqu'au sommet. Ainsi, si les yeux de la base, qui sont ceux que porte le courson, donnent naissance

à 1 ou 2 rameaux munis d'une ou deux grappes chacun, les yeux de rang plus élevé peuvent donner 3, 4 ou 5 grappes réparties sur 2 ou 3 rameaux. Voilà déjà une cause de production plus élevée due à l'utilisation d'un long bois De plus, les conditions de fructification de naissance, de formation et de développement des jeunes grappes sont meilleures sur long bois que sur le courson. C'est, qu'en effet, le long bois ralentit la circulation de l'eau dans les vaisseaux qui l'amènent à l'œil et que les matières de réserve sont d'autant plus abondantes dans les nœuds — qui portent les yeux — qu'ils sont plus diffé enciés du mérithalle. Tout, dans la taille longue, tend à accroître le nombre de raisins ; et comme la « taille » a pour objet de réduire la production jusqu'à une valeur correspondante à la qualité qu'on désire obtenir, l'accroissement du nombre des raisins amène une diminution de la qualité.

L'augmentation de la production n'est pas proportionnelle au nombre de raisins. Ceux-ci sont d'autant plus petits qu'ils sont plus nombreux. D'autre part, la *proportion* du liquide décroît avec le volume du grain, je veux dire que le rendement 0/0 en moût est d'autant moindre que les grains sont plus petits. A la limite, on a des grains comme ceux du V. Riparia qui ne donnent pas de jus. De telle sorte qu'en exagérant encore la taille longue, et on l'exagère notamment quand on ne taille pas du tout, on finit même par aboutir à une réduction de la récolte. La production croît donc jusqu'à une certaine valeur de la charge laissée à la souche, après quoi, elle décroît pour tendre vers zéro.

En réduisant le nombre des raisins, on augmente leur volume et celui de leurs grains, ce qui compense dans une certaine mesure, mais jamais complètement, — sauf dans le cas extrême cité plus haut — la diminution de leur nombre. *Pratiquement*, on peut donc dire que la taille longue et surtout extra-longue, comme on la fait maintenant, augmente toujours la production.

La taille longue a été pratiquée de tout temps, et même l'extra-longue. Certaines variétés l'exigent : toutes celles dont les yeux de la base sont peu ou pas fertiles et celles qui n'ont qu'un œil fertile sur 3, 4, 5 ou 10.

La *plupart* des variétés cultivées dans nos vignobles se prêtent à la taille courte : tous les cépages du Midi, le Gamay, la Mondeuse, et même ceux du Centre, de l'Ouest, etc., qui leur permet de produire ce qu'ils doivent produire pour que la qualité ne soit pas

diminuée. Mais voici qu'une fois encore, après la taille Guyot et celle de Quarante, une nouvelle taille encore plus longue, due à M. Maroger, viticulteur à Livières, près Calvisson (Gard), vient de retenir l'attention des viticulteurs. Voici en quoi elle consiste, d'après M. Maroger : (1)

« Nous débarrasserons la souche, dit-il, de tous les sarments malpropres ou mal aoûtés en les taillant tout ras ; nous laisserons tous les bois qui sont sains, vigoureux, assez longs et parfaitement aoûtés.

« Parmi les sarments qui restent après cette première opération, nous choisissons les plus beaux. Peu importe qu'ils se trouvent près ou loin du tronc, en bas ou en haut, nous saurons bien, s'ils sont éloignés du tronc, les ramener près du cep pour les assujettir au fil de fer, car cette taille à longs bois a cette particularité singulière que tous les bois de l'année sont à fruits et il nous paraît même que ceux qui partent du pied sont les plus fructifères ; de plus, ils peuvent au bout de deux ou trois ans former le corps de la souche en sciant le tronc au-dessus de leur insertion. Cet avantage est considérable, puisqu'il permet de rajeunir la souche.

« Si nous avons quatre rangées de fils de fer, nous coucherons sur toute leur longueur et sur les deux fils de fer inférieurs, deux sarments à droite et deux sarments à gauche, en leur faisant faire un tour sur le fil de fer. Nous fixons ensuite ces rameaux sur le fil de palissage, au moyen d'une attache faite d'un bout de fil de fer du plus petit diamètre, afin que le poids des grappes ne les entraîne pas sur le sol. L'emploi du fil de fer est préférable à celui du raphia ou de toute autre ligature, car il est plus rapide. Les femmes employées à ce travail ont beaucoup plus vite fait de tordre un petit bout de fil de fer que de faire des nœuds de raphia ou de ficelle de chanvre.

« Si nous avons six rangées de fils de fer, nous étendrons quatre sarments à droite et quatre à gauche, sur les quatre fils de fer inférieurs, réservant toujours les deux rangées supérieures de fils pour l'entrelaçage.

« Après l'attachage, nous rasons les sarments qui restent, en ayant soin de ne faire cette opération que lorsque l'attachage est terminé, pour le cas où un sarment se briserait en le fixant,

(1) Voir le livre la *Goutte d'Eau* chez l'auteur, à Livières.

comme cela peut se produire, surtout par un temps froid et sec. Si nous n'avions gardé que le nombre de sarments strictement nécessaires, nous serions dans l'impossibilité d'opérer ce remplacement. C'est une précaution facile à prendre et qui ne coûte rien.

« Les sarments que nous avons couchés sur le palissage doivent rejoindre le bout des sarments des ceps voisins ; ils doivent « se toucher la main » ; il ne faut pas qu'il y ait d'intervalle d'une souche à une autre. Avec cette disposition, les feuilles et les fruits s'étaleront sur toute la longueur du fil et formeront pour ainsi dire une muraille où il n'y aura pas un seul trou.

« Si, dans la taille en gobelet, la préoccupation primordiale est la parfaite symétrie de la souche, sans le souci du choix entre les coursons vigoureux ou chétifs, par contre, dans notre taille, c'est ce dernier point qui importe le plus, car ce n'est qu'avec de puissants sarments qu'on peut prétendre à de grosses récoltes. »

Voici pour le palissage d'été :

« Les deux fils de fer supérieurs sont destinés à l'entrelaçage, qui consiste à maintenir les pampres nouveaux dans une position érigée. A cet effet on les passe entre les fils de fer supérieurs, par simple flexion dès que leur longueur le permet. Ils ne sont ni enroulés autour du fil de fer, ni attachés au moyen de liens. Ce travail très simple et très rapide doit être fait plusieurs fois pendant la végétation, de façon que les pampres ne rampent pas sur le sol et qu'ils n'obstruent pas les interlignes ; si la végétation est trop vigoureuse, on peut épointer légèrement les pampres.

« Cet entrelacement est absolument indispensable, c'est une des conditions de la réussite complète de ce mode de culture, car il faut pouvoir passer librement dans les interlignes pendant toute l'année, aussi bien pour les façons superficielles que pour toutes les autres opérations ».

*
* *

La taille Cazenave, la taille de Quarante, et d'autres, etc., laissent aussi sur la souche un grand nombre de sarments souvent très longs. Elles ont été abandonnées peu à peu, elle ne sont maintenues que dans les alluvions fertiles, profondes et fraîches. La taille Maroger est appliquée depuis trente ans dans le même vignoble, qui est, il faut bien le reconnaître, très prospère.

C'est que d'abord le terrain de Livières est profond et frais géné-

ralement ; il occupe le fond d'une grande cuvette qui reçoit les eaux des coteaux environnants ; et c'est aussi qu'une méthode culturale a été appliquée ici avec une rigueur et une constance très rares chez nous : c'est en quelque sorte la culture *continue* du sol pendant toute l'année, mais surtout pendant la période de vie active de la vigne, depuis le printemps jusqu'après les vendanges. M. Maroger a donné cette année trente-deux façons culturales superficielles au sol de ses vignes. Je dis trente-deux !

Ces façons, en détruisant les herbes avant qu'elles n'aient pu se développer quelque peu, et en maintenant une couche de terre sèche à la surface du sol ne donnent pas de l'eau à la terre, mais elles empêchent toute perte par transpiration des herbes ou par évaporation. Celle que la terre contient est ainsi emprisonnée pour être dépensée *exclusivement* par la vigne. Voilà ce qu'il y a d'essentiel dans la méthode Maroger et qui explique l'insuccès des vignes taillées long à la Cazenave, à la Quarante, etc..., qui devaient se contenter des trois ou quatre labours habituels.

Et pour donner de nombreuses façons, il faut pouvoir circuler rapidement avec des instruments à grand travail ; d'où la mise obligatoire sur fil de fer, le palissage, etc...

Les raisins de ces vignes très chargées mûrissent en retard ; et ce retard limite l'emploi de la méthode aux pays chauds. Mais ils mûrissent tout de même à peu près. Si la taille était plus longue, peut-être ne mûriraient-ils point, même en retardant davantage encore la vendange.

M. Maroger a eu de nombreux imitateurs dans ces dernières années. Livières est un lieu de pélerinage. Je crains bien que le succès ne couronne pas toujours toutes ces tentatives. Il ne suffit pas de conserver toujours l'eau du sol pour que la vigne ne souffre pas de la sécheresse, il faut d'abord qu'elle y soit emmagasinée en quantité suffisante, et les terres en pente ou peu profondes en emmagasinent souvent trop peu pour subvenir à une végétation amplifiée par la taille. Il ne faut peut-être pas non plus, dans les terres très fraîches ou bien arrosées, multiplier sans mesure les façons culturales, car alors à une production excessive s'ajoute, pour retarder la maturation, une végétation trop prolongée ; et l'on n'a plus alors que des vins verts et de trop faible degré.

On peut se demander si la vigne taillée court et conduite en

gobelet, mais labourée superficiellement trente-deux fois par an ne donnerait pas les mêmes rendements. Car l'accroissement du volume des grains tend à compenser la réduction de leur nombre. On a déjà vu que non, pratiquement, en tant que volume. En tant que degré, c'est une autre question. C'est aussi une autre question, en tant que produit net. Questions qui ne peuvent être résolues ici, dépendant l'une et l'autre de ce que l'on recherche dans le vin, le volume ou la qualité. Mais si la compensation pouvait être réalisée, elle ne le serait que par trente-deux façons culturales ; et la forme gobelet s'oppose justement à ce qu'elles puissent être données. C'est dommage, la qualité y gagnerait en même temps que la quantité.

La situation dans la Gironde

Les vendanges sont terminées en Gironde. La récolte en rouge n'aura pas dépassé les chiffres réduits qu'on escomptait. Les vignes blanches ont produit beaucoup plus. Malgré tout, le rendement ici sera très réduit.

On parle comme prix, dans les vins communs, de 80 fr. le degré tonneau de 900 litres.

Voici maintenant que le Bordelais se met à vendre ses vins communs au degré. Adieu le bouquet, la viscosité, la qualité, le vin sera assimilé à une dilution alcoolique et il ne sera plus nécessaire de chercher les cépages de 1er ordre. C'est regrettable.

Sans vouloir déprécier les vins du Midi (je m'en garderai bien ; car alors je soulèverai un fameux tollé au sein de la C. G. V. pour laquelle j'ai la plus grande considération), je ne vous cache pas que dans les vins de la Gironde, même chez les plus ordinaires, il y a toujours, au bout de quelques années, un goût agréable que l'on ne retrouve pas dans les vins d'autres régions méridionales. Cela a bien sa valeur. Je voudrais le voir prendre en considération, car c'est ce qui différencie nos vins et leur donne ce cachet qui est propre à notre région.

Si l'on emprunte au Midi certains de ses usages, de ses habitudes, je voudrais, comme le disait notre poète Boileau, qu'on l'imitât dans ce qu'il a de bon ; or, les bordelais ne semblent pas se préoccuper de certains usages qui consistent à exiger de l'acheteur un acompte de 1 /4 ou 1/3 de la récolte au moment de la signature du bordereau.

C'est cependant un usage tout à fait raisonnable qui peut, dans certaines circonstances, rappeler l'acheteur à des engagements dont il peut avoir intérêt à se débarrasser. Nous avons vu cela dans les moments où les vins baissent.

Je regrette que le viticulteur Girondin ne se soit assimilé encore aux usages du Midi.

En Armagnac, la récolte a été bonne, la quantité a été comme on l'espérait égale au moins à celle de 1922, quelquefois supérieure. La qualité est bonne, le degré élevé. On attend les acheteurs qui se tiennent sur la réserve. Ils n'ont pas l'habitude de forcer les caves et nous avons vu lors de la der-

nière campagne, lorsque les vins étaient tombés à 75 fr. la barrique, que l'on ne désespérait pas de les acheter plus bas. Il a fallu le coup de théâtre de fin septembre 1923 pour relever subitement le zèle attiédi d'acheteurs qui voyaient déjà la barrique à 25 ou 30 fr.

A quelques-uns la leçon a coûté cher, espérons qu'ils ne recommenceront pas en 1923-24. Ils savent que cette année la récolte de la France sera loin d'atteindre celle de 1922-23.

Avec la baisse de la valeur du franc, ce n'est pas exagéré de demander de vendre notre vin 3 et 4 fois plus qu'avant guerre, quand tout ce que nous achetons nous coûte 3 et 4 fois plus.

Le paysan ne se rend pas encore compte que lorsqu'il vend un produit 3 fois plus ce n'est pas que son produit lui rapporte 3 fois plus ; non, c'est l'argent qu'on lui donne qui vaut 3 fois moins.

C'est ainsi qu'on voit des propriétaires qui vendent des terres à des prix légèrement plus élevés qu'avant la guerre. Ils croient faire une bonne affaire lorsque les malheureux ne s'aperçoivent pas qu'ils perdent de 1/3 ou 1/2 sur les prix d'avant guerre.

Mais le paysan n'est pas un économiste, c'est un économe, et l'argent qui rentre, il le met de côté. De là sa puissance métallique, qu'il transforme aussitôt en achat de terre avec d'autant plus de facilité que, comme je le disais plus haut, la terre n'a pas pris une valeur correspondante à la dévalorisation du franc. »

A. Rozier.

Les prix des farines

La commission consultative départementale sur le rapport du prix du blé, de la farine et du pain, s'est réunie à la préfecture du Rhône. Etaient présents : MM. Reynier et Milliat, de la minoterie ; Messin, de la boulangerie ; Bernard, pour les agriculteurs ; et Bourrec, pour les consommateurs ; MM. Serlin et Costille, représentaient la ville de Lyon.

M. Félix Laurent, délégué du ministre de l'agriculture, a fait l'exposé de la situation générale et locale. Avec une clarté saisissante, dans un exposé bourré de chiffres et de documents, il a démontré que la minoterie exagérait le prix des farines. Par rapport au prix du blé, le prix des farines devrait être ramené à 17 fr. 50, au lieu de 22 fr. 70, et même 26 et 27 francs, ajoutent les boulangers. Le délégué du gouvernement n'admet pas les explications de l'incorporation de 15 o/o de blé exotique, fournie par les minotiers ; il leur démontre qu'ils réalisent un bénéfice appréciable sur les issues qu'ils vendent le prix qu'ils désirent. Ils retirent, en outre, un bénéfice par l'incorporation de succédanés, dont la quantité est difficile à déterminer. Il demande donc aux minotiers de ramener, volontairement, la farine à son prix réel. En tout cas, l'inspecteur général, qui vient de faire une tournée dans la région et s'est fortement documenté, va proposer, dans son rapport au ministre, la taxation des farines.

Dans neuf départements sur dix, le prix du blé indiqué aux commissions est inférieur d'au moins 7 francs par 100 kilos.

En ce qui concerne les boulangers, ils trouvent un bénéfice important dans la vente du pain de fantaisie, dont le poids n'est pas réglementé.

Les lapins. La déclaration. Le fil de fer

On nous écrit :

Je ne comprends pas bien votre phrase de la fin : « les lapins doivent, etc. » Remarquez qu'aucune comparaison ne paraît possible : le phylloxéra attaque les racines, et indistinctement les racines françaises et les racines américaines. Le lapin au contraire ne s'en prend qu'aux bourgeons.

La vraie cause de l'immunité des producteurs directs quant aux lapins pourrait être la suivante : je n'ai jamais vu que les lapins touchent aux organes aériens des porte-greffes, quels que soient ces derniers. — Ces Messieurs ont le goût et l'odorat plus délicats que nous : or il suffit à quiconque de mâcher au printemps un bourgeon de plant américain et un de vinifera pour apprécier la différence. Rien d'étonnant donc à ce que le lapin retrouve dans le producteur direct le sang américain que les hybrideurs y ont infusé. N'importe qui d'entre nous retrouve bien la différence entre un cinsaut et un raisin quelconque de P. D. Ne Pas s'étonner des facultés olfactives éminentes que j'attribe au lapin : il n'y a qu'à voir avec quel entrain un chien suit les émanations du gibier, même quand elles datent de plusieurs heures.

Dans tous les cas, c'est une question qui paraît plaisante et qui ne l'est pas : chez moi, selon les quartiers, je ne puis arriver à remplacer utilement les manquants, même avec des soudés de deux ans.

M. Mirepoix n'arrive pas à me convaincre tout à fait, je connais des situations où, comme vous dites très bien, « la propriété à vendre, la fille à marier *voire la simple gloriole* » jouent leur rôle, Mais le colonel Mirepoix a raison de crier casse-cou à ceux qui veulent introduire l'exercice dans nos caves.

Ne vous emballez pas trop sur la culture Maroger, au fond, c'est presque la taille de quarante ; *et ce sont surtout les fils de fer.* Or, qui fait aujourd'hui la taille de quarante? Avec cette taille, j'eus une année 400 hectos à l'hectare de... vin ?? — Ma vigne resta déprimée trois ans, malgré douze cent grammes de sésame, du super et du sulfate de potasse.

Si l'on calcule les frais de premier établissement et surtout ceux (dont personne ne parle) d'entretien, la taille de quarante constitue une illusion. Celle de Livières deviendra sans doute une chimère aussi dans quelques années.

Certes, nous sommes en matière tout à fait relative et contingente. Il faut tenir compte des terrains, des expositions, des tours de main, etc. Mais il faut se souvenir que nous sommes parfois victimes d'une simple vue de notre esprit, sans réalité objective. Pour moi, mon expérience condamne les vignes sur fil de fer. Et je demeure fidèle aux aramons, aux carignans, aux terrets-bourrets sur 3309 et sur notre bon vieux riparia trop injustement délaissé et... aux six pans de nos pères avec un gobelet de 5 à 7 ceps bien imbriqué dans le tronc.

P. Fargues.

1° Le phylloxéra préfère, lui aussi, la vigne française à la vigne américaine, et il n'attaque cette dernière que quand il ne peut faire autrement, comme les lapins.

2° Fumer, même très copieusement, une vigne, ce n'est pas toujours lui donner ce dont elle a besoin. Il faut qu'elle puisse absorber ; il lui faut donc de l'eau. Mais si l'eau manque ?

L. Ravaz.

LA DESTRUCTION DU VER BLANC

OU LARVE DU HANNETON (*MELOLONTHA VULGARIS*)

Les entomologistes savent que la lutte contre les parasites vivant en terre, larves du hanneton (*Melolontha*), larves fil de fer (Elatérides), courtilières (*Gryllotalpa*), Phylloxéra est liée à des difficultés particulières, résultant d'une part de la vie cachée de ces êtres, d'autre part de leur résistance souvent très spéciale aux agents employés.

Suivant les cas, on préconise les moyens mécaniques (travail du sol avec instruments spéciaux), la distribution d'engrais chimiques ou autres (Kaïnite, superphosphates, nitrates, purin), l'application de solutions insecticides, l'utilisation des plantes-pièges, mais les résultats sont très inconstants.

Il nous a paru intéresant d'étudier de près spécialement la résistance du ver blanc à certains agents de destruction, sulfure de carbone, acide prussique gazeux, chloropicrine, divers insecticides de contact, immersion dans l'eau ; quelques résultats méritent d'être relatés.

La pratique a déjà démontré l'efficacité des traitements au sulfure de carbone contre le ver blanc dans les pépinières de vignes et les pépinières forestières en particulier. Quelques insuccès ont été relatés, qui proviennent surtout de deux causes, insuffisance de la quantité injectée au mètre carré ou injection opérée trop profondément. Les expériences de laboratoire exposées dans ce travail démontrent en effet que la résistance du ver blanc au sulfure de carbone est plus élevée qu'on ne le croit en général. Puis le sol lui-même, selon sa composition physique, sa porosité, sa perméabilité, facilite la dispersion des vapeurs de sulfure ou la rend difficultueuse. Les praticiens admettent qu'il est nécessaire d'injecter en moyenne dans le sol 200 grammes de sulfure de carbone par m², pour supprimer le ver blanc.

D'autre part, si l'injection est opérée trop profondément, un certain nombre de parasites échapperont au traitement. Les vapeurs de sulfure de carbone, plus lourdes que l'air, tendent à descendre dans le sol ; en conséquence, la couche superficielle du terrain ne pourra pas bénéficier d'une concentration suffisante des vapeurs toxiques, ce qui permettra aux vers blancs sis le plus près de la surface du sol d'échapper à la mort.

I. Expériences de laboratoire

A. *Gaz toxiques*

Nous avons expérimenté sur les vers blancs l'action du sulfure de carbone, de l'acide prussique gazeux, de la chloropicrine. On note comme vers blancs *vivants*, ceux qui ont pu s'enfoncer à nouveau dans le sol, dans les 48 heures suivant l'expérience : comme vers blancs *malades* ceux qui bou-

gent encore mais n'ont plus la force de pénétrer en terre ; enfin les vers blancs indiqués comme *morts* ne donnent plus signe de vie.

SULFURE DE CARBONE

Jour de l'expérience	Concentration par m³	Durée d'exposition	Vers blancs vivants	malades	morts
13 avril 1923	10 gr.	4 h.	4	1	0
13 avril 1923	10 gr.	6 h.	3	1	3
19 avril 1923	10 gr.	8 h.	3	0	2
19 avril 1923	10 gr.	10 h.	0	3	1
19 avril 1923	10 gr.	24 h.	0	0	4
19 avril 1923	20 gr.	2 h.	2	0	0
19 avril 1923	20 gr.	4 h.	1	3	0
19 avril 1923	20 gr.	24 h.	0	0	4
19 avril 1923	30 gr.	4 h.	0	3	1

Les chiffres ci-dessus démontrent sans autre l'importance de la concentration des vapeurs et surtout de la durée d'exposition. Tandis qu'une exposition de 24 heures, dans une atmosphère renfermant 10 grammes de sulfure de carbone par m³ tue tous les vers blancs, les expositions de 4, 6, 8 et 10 heures, en mêmes conditions, laissent un certain nombre de vers blancs vivants ou tout au moins malades. En doublant la dose, soit 20 grammes de sulfure de carbone par m³, less expositions de 2 et 4 heures laissent également des vers blancs vivants ou malades, tandis qu'une exposition de 24 heures les tue tous. En triplant la dose, soit 30 grammes de sulfure de carbonate par m³, une durée de 4 heures se révèle encore insuffisante pour la destruction complète.

ACIDE PRUSSIQUE GAZEUX

Jour de l'expérience	concentration par m³	Durée d'exposition	Vers blancs vivants	malades	morts
13 avril 1923	10 gr. de cyanure de sodium	4 h.	0	0	9
13 avril 1923	10 gr. de cyanure de sodium	6 h.	0	0	5

Nous obtenons la formation de l'acide prussique ou cyanhydrique gazeux en décomposant, selon le procédé habituel, le cyanure de potassium ou de sodium par l'acide sulfurique.

L'acide prussique gazeux exerce sur les vers blancs une action insecticide beaucoup plus marquée que le sulfure de carbone. Mais les dangers de manipulation ne laissent guère espérer une utilisation en grand de ce produit dans la pratique.

CRLOROPICRINE

Jour de l'expérience	Concentration par m³	Durée d'exposition	Vers blancs vivants	malades	morts
13 avril 1923	10 gr.	4 h.	0	0	7
13 avril 1923	10 gr.	6 h.	0	0	5

La chloropicrine, dont nous avons eu l'occasion de reconnaître la haute

valeur insecticide dans plusieurs de nos travaux antérieurs, exerce ici encore une action des plus efficaces. On peut espérer, en prenant quelques précautions, que ce produit nouveau rendra d'ici peu de très grands services à tous ceux qui dirigent la lutte contre les parasites de nos cultures ou de nos habitations.

B. *Solutions insecticides de contact*

Comparé à beaucoup d'autres parasites, le ver blanc offre aux solutions savonneuses une résistance extraordinaire, du fait que ces solutions, même concentrées, glissent sur son corps sans le mouiller suffisamment. Trempés cinq secondes dans des solutions renfermant jusqu'à 10 o/o de savon noir, les vers blancs ne parurent pas en souffrir.

Ci-après le détail des expériences:

Jour de l'expérience	Concentration de la solution de savon noir	Vers blancs vivants	malades	morts
20 avril 1923	2 o/o	5	0	0
20 avril 1923	4 o/o	5	0	0
20 avril 1923	6 o/o	5	0	0
20 avril 1923	8 o/o	5	0	0
20 avril 1923	10 o/o	5	0	0

Si l'on ajoute à la solution de savon noir de la nicotine, du foie de soufre ou de pétrole, dans les proportions usuelles, l'efficacité insecticide augmente, sans devenir toutefois complète. Quelques résultats sont également obtenus par une solution d'acétone.

Jour de l'expérience	Concentration de la solution	Vers blancs vivants	malades	morts
19 avril 1923	2 o/o savon noir + 1 o/o nicotine	2	0	1
19 avril 1923	2 o/o savon noir + 0,5 o/o foie de soufre	2	0	1
19 avril 1923	4 o/o savon pétrolé de Maag	1	0	3
19 avril 1923	10 o/o acétone	2	1	1
19 avril 1923	20 o/o acétone	2	1	1
19 avril 1923	30 o/o acétone	1	0	1

Les expériences ci-dessus démontrent à l'évidence que la larve du hanneton présente à de nombreux insecticides dits de contact une résistance tout à fait remarquable, qui théoriquement ne saurait être prévue. On comprend dès lors les nombreux échecs subis par l'application de procédés de tous genres contre ce parasite (1).

C. *Immersion dans l'eau*

Il est également intéressant d'étudier la résistance du ver blanc à l'asphyxie, en l'immergeant durant quelque temps dans l'eau. De temps à autre en effet, des inondations peuvent survenir qui recouvrent le terrain occupé par les vers blancs et exerceront, suivant leur durée, quelque action sur ce parasite.

(1) Dans la *Schweizerische landwirtschaftliche Zeitschrift*, n° du 20 avril 1923, le Dr R. Maag relate également des expériences, dans lesquelles les sels de potasse, les superphosphates, le sulfate de fer, la chaux hydratée, le lisier, l'ammoniaque n'ont donné aucun résultat satisfaisant dans la lutte contre le ver blanc. L'émulsion ordinaire de pétrole-savon, le carbolinéum se révélèrent également insuffisants.

Dans nos expériences, plongés durant quelque temps sous l'eau, les vers blancs deviennent immobiles. Nous les soumettons à des durées différentes d'immersion puis les sortons des récipients et les mettons sur du terreau : les observations sont faites 48 heures après.

Jour de l'expérience	Durée d'immersion	Vers blancs		
		vivants	malades	morts
8 mai 1923	1/2 h.	2	0	0
8 mai 1923	1 h.	2	1	0
8 mai 1923	2 h.	2	1	0
8 mai 1923	3 h.	1	1	1

La résistance du ver blanc à l'asphyxie, en cas d'inondation, est donc également remarquable.

D. *Action des champignons parasites*

Suivant les indications d'un chercheur français, M. L. Le Moult, on a essayé à plusieurs reprises de détruire les vers blancs à l'aide d'un champignon parasite, le *Botrytis tenella*, capable dans certaines conditions, encore mal définies, de contaminer les vers blancs ainsi que le terrain dans lequel ils travaillent. Les recherches dans cette direction commencées à notre Station ne sont pas encore assez avancées pour que nous puissions en communiquer les résultats.

II. Applications pratiques

Les 26 avril et 7 mai 1923, nous avons injecté du sulfure de carbone, à diverses concentrations, dans un terrain très envahi par les vers blancs appartenant à un horticulteur de Renens, près Lausanne.

Les quantités injectées ont varié de 80 grammes au m² (traitement cultural, plantes diverses restant en place) à 150—200—300 grammes au m² (traitement extinctif, sur terrain nu). La quantité de sulfure était répartie dans cinq trous au m², la profondeur des trous était de 10 cm.

Dans ce terrain léger, le résultat du traitement cultural fut nettement insuffisant, le sulfure de carbone s'évaporant facilement et traversant aussi trop rapidement la couche de terre utile. Les vers blancs résistaient presque tous au traitement .

Les résultats furent meilleurs avec le traitement extinctif, soit les doses de 150 à 300 grammes au m². Les décomptages opérés les 28 avril, 11 et 22 mai, 18 juin durant les labours qui suivirent l'application montrèrent qu'une proportion notable de vers blancs fut tuée par le traitement. Mais, dans ce cas aussi, la nature légère du terrain avait exercé une influence très nette : tandis que tous les vers blancs situés à quelque profondeur étaient tués, ceux d'entre eux qui vivaient en surface (jusqu'à 15 cm. de profondeur) avaient échappé en partie à l'application.

Il n'en reste pas moins que les injections de sulfure de carbone à haute dose, sur terrains nus, donnent en général des résultats suffisants dans la lutte contre le ver blanc.

Sommaire

1° Le ver blanc ou larve du hanneton offre une résistance remarquable à de nombreux insecticides dits de contact.

2° Les vapeurs de sulfure de carbone affectent nettement le ver blanc, à condition que la concentration et surtout que la durée d'exposition soit suffisante.

3° L'acide prussique (cyanhydrique) gazeux et la chloropicrine exercent sur le parasite une action beaucoup plus rapide et complète que le sulfure de carbone.

Drs H. Faes et M. Staehelin.

LA RACE D'AUBRAC

Nous recevons depuis quelque temps des demandes importantes d'animaux de la race d'Aubrac : on nous a prié en particulier de faire expédier depuis quelques mois une dizaine de wagons de taurillons destinés aux services de l'élevage et aux Instituts Pasteur d'Algérie et du Maroc.

Plus récemment les négociants en bestiaux des régions betteravières, nous ont demandé de les renseigner sur les conditions auxquelles ils pourraient trouver chez nous des bœufs d'Aubrac.

Le moment nous paraît donc particulièrement bien choisi pour rédiger une courte notice dans le but de faire connaître les éminentes qualités au travail de la race d'Aubrac et les conditions dans lesquelles on peut se procurer des animaux de cette race (1).

La race d'Aubrac est élevée principalement sur les montagnes de ce nom et en particulier sur les cantons de Laguiole, Espalion, Saint-Chély-d'Aubrac, Sainte-Geneviève, Saint-Amans-des-Cots, Estaint, Saint-Geniez, Sévérac-le-Château, Laissac, Bozouls et Rodez (Aveyron) ; Nasbinals (Lozère) et sur les communes de Saint-Urcize et la Trinitat (Cantal).

Son aire d'expansion est très importante ; elle occupe les 9/10 du département de l'Aveyron, la presque totalité de la Lozère et une partie plus ou moins importante des départements du Tarn, de l'Hérault, de l'Ardèche, de la Haute-Loire et du Cantal.

Les aptitudes de la race d'Aubrac sont multiples : on peut leur demander de produire à la fois du lait, de la viande et du travail ; dans l'Aveyron on les utilise pour ces 3 fonctions, mais c'est surtout pour le travail que la race d'Aubrac à de tout temps affirmé une supériorité incontestable ; elle tient ses qualités à ce point de vue, du régime de l'élevage, qui est dur et qui a pour effet de donner aux animaux de cette race, à défaut d'une précocité laissant peut être à désirer, une rusticité de premier ordre.

« Comme laboureurs, écrit Sanson, les bœufs d'Aubrac ne sont surpassés par aucun comme patience, ténacité et puissance », leur membrure est saine et sans tares ; leurs jarrets sont bien musclés et leurs pieds solides. Avec une taille moyenne, ils possèdent une grande force et beaucoup d'énergie et s'accommodent admirablement d'un pays accidenté ».

Dans la description de la race d'Aubrac faite par Amans Rodat, en 1839 (2)

(1) Pour de plus amples renseignements voir E. Marre. *La race d'Aubrac et le fromage de Laguiole* 1re édition 1895, prix franco 1 franc ; 2e édition, 1904, E. Marre. *La race d'Aubrac et le fromage de Laguiole* prix franco 10 francs, chez l'auteur.

(2) A Rodat. — *Le Cultivateur aveyronnais*. Rodez, Carrère aîné, 1839, page 133 et suivantes.

il insiste sur son caractère trapu, résultant de la brièveté relative des membres par rapport à l'ampleur du tronc ; « poitrail large, coffre bombé, dos écrasé et aplati » écrit-il et il ajoute « les jambes sont fortes et les pieds massifs ».

Le zootechnicien Magne, écrivant sur cette race dit : « Nous ne croyons pas qu'il existe pour le sculpteur et le peintre de plus jolis modèles de bêtes à cornes qu'une belle vache de Laguiole de 3 à 4 ans, ou un beau taureau de 24 à 30 mois, avec leur port fier, leur démarche aisée, leur tête relevée, leurs yeux noirs et leurs cornes élégamment contournées ».

Cette précieuse qualité les fait rechercher toutes les fois qu'il s'agit de faire un travail pénible ; c'est ainsi qu'à la zone de contact des deux races de Salers et d'Aubrac, on trouve généralement des bœuf d'Aubrac pour le travail et des vaches de Salers pour la production du lait. Les étrangers à la région viennent acheter des bœufs quand ils ont à produire un grand effort ; les viticulteurs du Languedoc s'en servent pour défoncer leurs vignes, les agriculteurs des régions betteravières eux-mêmes, trouvant que l'aptitude au travail de leurs races perfectionnées diminue tous les jours, font des essais des bœufs d'Aubrac, pour exécuter leurs transports et leurs labours.

Comme les bœufs d'Aubrac, de développement assez lent, « croissent jusque sous le couteau » et qu'ils s'accommodent de tous les aliments, il est permis à ces acheteurs de faire, après la saison des travaux, un engraissement assez rapide avec les pulpes et de réaliser en quelques mois un bénéfice important sans préjudice du travail fourni.

Les bœufs d'Aubrac et les taurillons de cette race trouvent encore un débouché dans les départements du Tarn, du Gard, des Bouches-du-Rhône, de l'Ardèche, de la Drôme, de l'Isère, d'où quelques-uns pénètrent jusque dans les hautes vallées des Alpes, entrant en concurrence pour le travail, avec les Tarentais et les autres races de la région.

M. P. Colrat, ancien vice-président de la Société centrale d'agriculture, comparant la valeur pour le travail des bœufs d'Aubrac à celle du Limousin dans une importante entreprise de transport (1) a trouvé que le prix de la tonne kilométrique revenait à 0 fr. 20 avec l'Aubrac ; 0 fr. 24 avec le Salers ; 0 fr. 27 avec le Limousin. Si on donne 100 comme valeur à l'Aubrac, on a 83 pour le Salers et 74 pour le Limousin.

Les principales foires approvisionnées en jeunes animaux de la race d'Aubrac ont lieu en automne :

Aubrac, 13 octobre ; Espalion, 4 octobre, 11 novembre ; Alpuech, 6 octobre ; Laguiole, 23 septembre, 25 octobre, 15 novembre ; Mur-de-Barrne, 30 septembre ; Sainte-Eulalie-d'Olt, 19 septembre, 10 décembre ; Saint-Geniez, 5 novembre ; Rodez, 9 septembre et lundi après la mi-carême, 30 juin, 1er décembre et tous les premiers samedis du mois.

Les principales foires où l'on trouve des animaux de travail sont :

Aubrac, 3 octobre ; Espalion, 22 janvier, mercredi avant les Rameaux, mercredi avant la Pentecôte, 31 août, 11 septembre ; Gabriac, 18 novembre ; Lacalm, 29 août, 3 novembre ; Laguiole, mardi gras, samedi avant la Passion, 8 août, 23 septembre, 25 octobre ; Laissac, 15 février, 23 avril, 8 juin, 25 septembre, 15 novembre, 13 décembre ; Lapanouze-de-Sévérac, 29 août ; Lunel, 12 juin ; Pont-de-Salars, 14 mai, 16 août ; Rodez, 1er lundi après la mi-carême, 30 juin, 9 septembre, 1er décembre et tous les premiers samedis

(1) P. Colrat. — Valeur relative des races bovines du Plateau Central (In *Bullelin de la Société centrale d'agriculture de l'Aveyron*), 1899.

du mois ; Saint-Affrique, 6 février, 16 juin, 14 septembre ; Saint-Côme, 22 décembre ; Saint-Cyprien, le 9 de chaque mois ; Saint-Geniez, 18 mai, 26 août ; Salles-Curan, 25 mai, 22 juillet, 2 septembre ; Sévérac-le-Château, 6 mars ; Villecomtal, 20 juin ; Villefranche-de-Panat, 25 juin, 25 août ; Rignac, le 7 de chaque mois.

Les prix sont naturellement sujets à des fluctuations importantes suivant le cours du moment ; disons simplement à titre de renseignement qu'avec la baisse provoquée par la sécheresse exceptionnelle de l'été 1923, on peut se procurer des taurillons mâles ou femelles (6 à 8 mois) entre 400 et 500 francs, des bourrets (génisses ou taureaux de 18 mois) entre 600 et 800 francs, suivant qualité et des bœufs de travail suivant âge et qualité entre 3.000 et 5.000 francs.

Nous nous tenons au surplus à la disposition de tous ceux qui voudront nous faire l'honneur de nous mettre à contribution, comme l'ont fait les services de l'élevage et les instituts Pasteurs du nord de l'Afrique, comme l'ont fait également certains négociants en bestiaux désirant acheter des attelages de bœufs pour les régions betteravières, pour passer leurs commandes à des courtiers et leur faire donner, par télégramme, tous renseignements précisant la valeur suivant qualité des animaux désirés.

E. Marre,
Directeur des services agricoles de l'Aveyron.

SURPRODUCTION ET SUCRAGE

La question de la taille de la vigne sur fil de fer, dans notre région, est à l'ordre du jour, depuis que M. Maroger, propriétaire à Livières, a révélé que la vigne conduite de pareille façon, avec des cultures et fumures appropriées, donnait des résultats bien supérieurs à la vielle taille en gobelet.

D'après certains renseignements que j'ai recueillis dans le pays, divers propriétaires, pratiquant cette culture, ont obtenu des rendements dépassant 300 hectolitres à l'hectare. Certains mêmes ont touché 400 hectolitres. Et j'ai même entendu dire que ce chiffre de 400 hectolitres à l'hectare, constaté officiellement dans une expérience à la Ferme Ecole d'Anbord (Gard), a été dépassé. Le propriétaire qui m'a été indiqué aurait fait, en certains tènements, du 450 hectolitres à l'hectare.

Naturellement ces résultats effarants pour les simples vititiculteurs, ne sont pas sans emmener quelque transformation dans la constitution organoleptique du vin récolté.

Si l'on ne peut pas poser la règle mathématique « que le degré alcoolique de l'hectoltitre de vin obtenu est en raison inverse du nombre d'hectolitres produits à l'hectare, il ressort nettement, en pratique, que plus un hectare de vignes produit d'hectolitres, et moins la teneur en alcool de ce vin obtenu est élevée.

N'y a-t-il pas déjà un danger à l'horizon dans la production de ces vins, qui atteignent, et encore à peine 6° ? Par un phénomène économique mis en lumière par M Prosper Gervais, — que nous connaissons tous, dans le Midi, — les vins inférieurs ont toujours une répercussion fâcheuse sur le marché des vins normaux de notre pays.

Mais où le danger devient bien plus grand encore, c'est lorsque cette sorte de vin à petit degré fait naître l'industrie suivante, que nous a fait

connaître le Service d'Inspection de la C. G. V. Un viticulteur des environs de Nimes, possédant 25 hectares de vignes sur fil de fer (à 6 rangées) dans dans la plaine du Vistre, était en pleine vendange, le 16 octobre dernier, bien que ses raisins commençassent à peine à changer de couleur. Prévoyant sans peine la faiblesse de ses moûts, il décida de se servir de l'art. 7 de la loi du 28 janvier 1909, qui autorise l'emploi du sucre en première cuvée. A cet effet, il a acheté 30.000 kil. de sucre pour vinifier les 5 ou 6.000 hectolitres produits par ses 25 hectares de vignes sur fil de fer. Il a mis 5 kilogr. de sucre par hectolitres de moût pour remonter son vin. Ce qui, en effet, le lui a remonté de 2°8. Un autre propriétaire de la région de Quissac a agi de même, remontant le degré alcoolique de son vin, par addition de sucre à sa vendange.

Assurément cette opération de sucrage, à cette heure, est parfaitement licite, puisque elle est prévue par la loi du 28 janvier 1909. Cette loi autorise le sucrage en première cuvée, sous certaines conditions à remplir sous la surveillance des contributions indirectes et l'acquit de la taxe supplémentaire de 40 fr. par 100 kilog. pour les sucres employés à cette vendange.

Mais si ce procédé de sucrage de la vendange se généralisait dans notre pays, avec la production de vins à petits degrés obtenus par la conduite de la vigne sur fil de fer (et nous savons tous, viticulteurs, que les vins à petits degrés peuvent s'obtenir de façon autre, que je ne nomme pas), la définition légale que donne du vin la loi du 14 août 1889, qu'on appelle souvent la loi Griffe, du nom de son auteur, dans son article 1er. « Nul ne pourra expédier, vendre ou mettre en vente sous la dénomination de vin, *un produit autre que celui de la* **fermentation des raisins frais** », ne serait-elle pas aussitôt infirmée ?

Si la Coopérative de Marsillargues, pour relever le degré alcoolique de son vin, s'était servie de cette loi, asssurément la caravane Belge des négociants et importateurs des vins de France en Belgique, qui est venue la visiter en plein fonctionnement, aurait retenu que le vin était obtenu par un apport plus ou moins considérable de sucre, et n'était nullement le pur jus de raisins frais fermenté.

Telles sont les quelques réflexions que m'ont suggérées ces résultats anormaux obtenus sur fil de fer.

Je serais heureux si vous vouliez communiquer aux nombreux lecteurs du *Progrès Agricole*, votre sentiment sur ce même sujet, assez troublant pour moi, à première vue ».

Ed. Médard,
Propriétaire-viticulteur, à Lunel.

DOCUMENTS OFFICIELS

Régime des bouilleurs de cru (1)

(Application instituée par la loi du 28 février 1923)

Le nouveau régime des bouilleurs de cru institué par la loi du 28 février 1923 vient seulement d'entrer en application et on ne pourra en apprécier

(1) Lettre autog. n° 725 du 10 septembre 1923. (Direction Générales des Contributions Indirectes).

entièrement les effets qu'après qu'il aura fonctionné pendant une campagne au moins.

Cependant, d'ores et déjà, il apparaît que certaines difficultés sont susceptibles de se produire dans les régions où les récoltants ne possèdent pas d'alambic particulier et ont l'habitude de recourir aux officines de bouilleurs ambulants travaillant en ateliers publics.

En effet, la loi autorisant, quelle que soit l'importance de la production, la distillation à domicile, dont le contrôle est toujours plus délicat que celui des ateliers publics et multipliant ainsi les foyers de distillation, a dû nécessairement ne permettre les opérations que pendant les périodes fixées, de manière à rendre la surveillance efficace, cette surveillance étant indispensable pour la sauvegarde des intérêts du commerce et du Trésor.

Mais si, dans certaines régions, du fait des habitudes prises par les récoltants et du fait du nombre infime d'alambics particuliers, il n'est pas à prévoir qu'on ait recours aux distillations à domicile, la raison d'être des limitations établies par l'article 2 de la loi disparaît, puisque les centres de distillation deviennent incomparablement moins nombreux et que le contrôle en atelier public s'exerce beaucoup plus aisément. Dans ce cas, il convient de maintenir le régime des ateliers publics, tel qu'il fonctionnait au cours des campagnes précédentes. Cette solution est, d'ailleurs, conforme à la volonté du législateur qui entendait tracer une réglementation plus favorable aux bouilleurs de cru que la précédente et n'avait point en vue de restreindre les facilités accordées jusque-là.

En conséquence, et conformément aux instructions du Ministre, l'Administration a décidé que dans les circonscriptions d'exercice dont les assujettis manifesteraient une préférence pour le régime défini par la loi de 1916, les distillations pourraient avoir lieu suivant ce régime, c'est-à-dire exclusivement en ateliers publics, ou dans les brûleries coopératives et syndicales, sauf pour les opérations produisant au moins 200 litres d'alcool pur par campagne qui pourraient être effectuées à domicile. Le juge de paix, au cours des consultations prévues par l'article 2 de la loi du 28 février 1923, recueillerait à cet égard les avis des maires et des syndicats de bouilleurs ou de récoltants, et si le régime, dit des ateliers publics, obtenait la préférence, il appartiendrait au service de mettre en application cette réglementation, telle qu'elle a fonctionné au cours des campagnes précédentes et en tenant compte notamment des prescriptions de la circulaire 62 du 20 avril 1923. Mais il est à noter expressément que cette option doit embrasser toutes les distillations d'une même circonscription d'exercice, car il serait impossible d'organiser un contrôle efficace si les bouilleurs d'une même circonscription entendaient se placer sous des régimes différents. La loi du 28 février 1923 a autorisé une réglementation nouvelle applicable par circonscription d'exercice et la seule faculté que puisse accorder l'Administration est de permettre que la mise en application de cette disposition n'ait pas un caractère impératif et que le régime antérieur continue à subsister dans les circonscriptions où les assujettis l'estiment plus avantageux.

Dans les circonscriptions où les intéressés ne croiraient pas devoir user de la latitude qui leur est laissée sous les conditions envisagées ci-dessus, le régime tracé par la loi du 28 février 1923 et par la circulaire rendue pour son application continuera à recevoir son application. Mais il sera possible d'admettre, ainsi que l'Administration en a déjà informé plusieurs directeurs :

1° Que les récoltants qui déclarent produire au moins 200 litres d'alcool

pur *par campagne*, pourront distiller à leur domicile, à toute époque, comme sous le régime de la loi du 30 juin 1916 ;

2° Qu'en ce qui concerne la constitution des groupements de communes, la localité où se trouve la résidence des employés constituera un centre à part, pouvant distiller hors tour ;

3° Que les communes constituant des centres importants de distillation pourront être comprises successivement dans plusieurs groupements avec des communes voisines. Par exemple, la commune de A, ayant distillé une première fois avec la commune de B, pourra être autorisée à distiller de nouveau avec d'autres communes limitrophes C et D, etc. ;

4° Que les circonscriptions d'exercice visées par la loi et la circulaire n° 62 et pour lesquelles il doit être établi un programme de distillation soient restreintes, dans certains cas, à une partie de la recette ou du poste, ce qui réduira le nombre des communes devant figurer à chaque programme et permettra d'accorder à chacune de ses communes un plus grand nombre de jours de travail. Ainsi les recettes ou les postes pourront être divisés en autant de secteurs considérés comme sous circonscriptions d'exercice au point de vue de l'application de la loi, qu'il existera dans ces recettes ou postes d'agents titulaires ou détachés, capables de participer à la surveillance des opérations. On pourra même, au besoin, dans certains cas, confier aux buralistes expérimentés la surveillance des secteurs qui seront également considérés comme circonscriptions d'exercice. En résumé, une recette comprenant 3 agents pourra être subdivisée en 2 ou 3 sous-circonscriptions, et dans chacune d'elles, il sera possible de distiller simultanément dans au moins deux communes limitrophes.

Messieurs les Directeurs auront à examiner très soigneusement les programmes de distillation et à veiller à ce que les facilités les plus grandes soient accordées, à la condition cependant que les principes prévus par la loi soient observés et que les intérêts généraux soient sauvegardés. Si des réclamations leur étaient adressées ou, sans les attendre, s'il leur apparaissait que les programmes pourraient avec quelque avantage être modifiés, ils auraient à se mettre en rapport avec les juges de paix et leur communiquer leurs remarques. Il n'est pas douteux que ces magistrats se rangeraient à l'avis des directeurs dont ils connaissent la compétence et qui sont à même d'apprécier si les facilités demandées par les bouilleurs de cru sont ou non susceptibles d'être accordées sans inconvénient pour le Trésor. Si des difficultés se produisaient, il conviendrait d'en référer aussitôt à l'Administration.

N***

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Concours-Exposition des Vins du Beaujolais. — Organisé par l'Union Horticole, le Comice Agricole et la Fédération des Syndicats de Défense des Intérêts viticoles du Beaujolais, le Dimanche 25 Novembre 1923, à Villefranche, Hôtel Terminus, en face de la Gare.

Les Exposants qui désirent participer au Concours sont priés d'adresser une demande d'inscrition à M. Et. Blondel, secrétaire général, pépiniériste à Anse (Rhône), qui enverra le programme détaillé du Concours.

Les vins seront divisés en 4 groupes et les catégories établies d'après le prix de vente démandé par l'exposant.

1° Groupe : vins rouges ; 2° groupe : vins blancs ; 3° groupe : vins gris ; 4° groupe : vins vieux, récolte 1923.

Des médailles et des diplômes de médailles d'or, vermeil, argent et bronze seront décernés aux meilleurs échantillons.

Une catégorie spéciale sera réservée aux producteurs directs, rouges et blancs.

Ordre du jour : De 8 à 9 h. du matin : Réception des échantillons ; de 10 h. à Midi : Opérations du jury ; de 1 à 3 h. du soir : Dégustation réservée aux acheteurs ; à 4 heures, distribution des récompenses.

La Société Centrale d'Agriculture du Gard, ayant pris connaissance du projet de loi déposé par le Gouvernement à la Chambre des Députés (N° 6.267), ayant pour objet d'aggraver, d'une part, les sanctions prévues par les articles 419 et 420 du Code pénal contre les divers faits constitutifs du délit d'accaparement, mais d'admettre par ailleurs la légalité des « ententes, coalitions ou associations industrielles et commerciales ayant pour objet de maintenir un équilibre normal entre la production et la consommation » à la seule condition que ces ententes soient régulièrement déclarées au greffe du tribunal de commerce.

« Considérant qu'il n'est pas admissible que les industriels et les commer-« çants puissent se concerter pour imposer leurs prix à l'agriculture, alors « que les agriculteurs ne pourraient sans être exposés à des pénalités aggra-« vées, se concerter entre eux pour établir leurs prix de vente.

« Considérant qu'une telle loi violerait de la façon la plus flagrante le « principe de l'égalité des droits entre les citoyens.

« Emet le vœu :

« Que la Chambre des Députés rejette le projet de loi dont il s'agit. »

Tromperie sur les Engrais. — Le Ministère de l'Agriculture communique la note suivante :

« Le Ministre de l'Agriculture a appris qu'on offre aux cultivateurs des appareils, des produits chimiques nouveaux ou des fioles de culture microbiennes devant, au dire des vendeurs, assurer d'énormes récoltes sans emploi d'aucun engrais.

« On présente à l'appui de ces offres, des tableaux de chiffres, des photos démonstratives, des épis de blé extraordinaires, des attestations élogieuses, ces dernières reposent naturellement sur des essais peu nombreux, imprécis ou mal contrôlés.

« Le bon sens des agriculteurs les a déjà mis en garde contre de pareilles affirmations, et ils continuent à réserver leur confiance au fumier de ferme et aux bons engrais azotés, phophatés et potassiques qu'ils savent y associer. Dans le doute, ils ont intérêt à consulter des conseillers désintéressés, les directeurs des stations agronomiques ou les directeurs des services agricoles de leur département.

« D'ailleurs, le Ministre de l'Agriculture croit devoir rappeler que la mise en vente d'appareils ou de produits quelconques, avec l'affirmation, faite à la légère, que ceux-ci peuvent remplacer les engrais, constitue une véritable tromperie prévue par la loi sur la répression des fraudes, et sera énergiquement poursuivie ».

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Cette huitaine encore, les affaires traitées de gros à gros ont été peu nombreuses, malgré les arrivages de marchandises en provenance du Midi, d'Algérie et du Centre, destinées à être vendues à leur réception sur gares. Les maisons importantes et moyennes de la place surtout, semblent avoir des provisions pour quelques temps, de sorte que les lots mis en vente ne trouvent pas de preneurs empressés. Par suite, les cours pratiqués dans les Entrepôts sont restés à peu près stationnaires. On a payé des vins rouges Midi 8° de 78 à 85 f., des 9° de 88 à 90 fr., des 10° de 100 à 110 fr. Quelques lots de vins du Centre ont été offerts à 10 fr. le degré. En provenance d'Algérie, on a traité aux environs de 120 fr. pour de bons vins approchant de 11°, les supérieurs ont vu le prix de 130 fr. et davantage ; les qualités tout à fait courantes auraient pu s'obtenir de 100 à 110 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares Paris. Des chargements de vins rouges d'Espagne arrivés à Rouen y ont été vendus de 112 à 115 fr.; d'autres sont attendus.

La note du *Marché aux Vins* est ainsi conçue :

Les arrivages étant redevenus normaux, les affaires ont repris leur régularité ; aucune variation notable, les prix restent les mêmes que ceux précédemment pratiqués pendant la semaine dernière.

Les prix de détail sont sans changement dans Paris ; ils sont toujours assez divers suivant les quartiers : on rencontre assez couramment le prix de 1 fr. 40 le litre pour les vins rouges titrant 8°5.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 5 nov. Vins nouveaux	Cours du 12 nov. Vins nouveaux
7 à 8°	»	50	53
8 à 9°	47	à	à
9 à 10°	65	80	80
10 à 11°	65 à 76	»	»
11 à »	»	»	»
Costières	»	85 à 105	80 à 105
Rosé, paillet, gris	»	»	»
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

La cave coopérative de Lédignan (Gard), a vendu 400 hectolitres de son vin rouge 8 degrés 2, à raison de 65 fr. l'hectolire nu pris en cave.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 6 novemb.	Cours du 13 novemb.
7 à 8°	»	55 à	57 à
8 à 9°	48	70	70
9 à 10°	à	70 à 80	70 à 80
10° et au-dessus	72	80 à 90	80 à 90
Rosé	60 à 70	8,25 à 8 fr. 50 le d.	8,25 à 8 fr. 50 le d.
Blanc	»	80 à 90	8,50 à 9 fr. le d.

Rouge 1922, 9 francs le degré.

La Cave coopérative de St-Just (Hérault) a vendu, le 5 novembre courant,

100 hectolitres de son vin rouge 8 degrés au prix de 60 francs l'hectolitre nu, pris en cave.

— La Cave coopérative de Lansargues (Hérault), nous prie de faire connaître qu'elle n'a pas effectué la vente de 500 hectos de son vin rouge, 8 degrés 5, à raison de 65 francs l'hectolitre, ainsi que cela nous avait été signalé, c'est simplement une offre qui lui avait été faite et qu'elle a refusée.

La cave coopérative de vinification de Marsillargues (Hérault) a vendu le lundi 12 novembre courant, 3.000 hectos de son vin rouge 8 degrés, au prix de 62 fr. l'hectolitre, nu, pris en cave.

Cette. — **Marché du 7 novembre 1923.** — Vins : rouge, courant 1922, le degré 9 fr. — 1923 : 7 à 9 degrés, lhectolitre, 55 à 70 ; supérieur, 9 à 10 degrés 70 à 80 ; supérieur, 10 à 11 degrés, 80 à 90. — Rosé, le degré, 8,25 à 8,50. — Blanc, 9 à 10 degrés, l'hecto 80 à 90. — Algérie rouge, le degré, 8,50 à 8,75. — Espagne rouge, l'hectolitre, 72 à 74. — Mistelles blanche, 8-9 degrés liqueur, 15 degrés alcool, 190 à 210.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 2 novemb. Vins nouveaux	Cours du 9 nov. Vins nouveaux
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	44	62	63
9 à 10°	à	à	à
10 à 12°	72	92	92
Vins rosés	6 fr. le degré	8 à 8 fr. 25 le deg.	8 à 8 fr. 50 le deg
Vins blancs	6,50 à 7 fr. le degr.	8 à 8 fr. 50 le d.	8,25 à 9 fr. le d.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 11 novembre 1923. — Vins rouges : 7,50 à 8 fr. le degré pour les faibles degrés.

8 fr. à 8,50 le degré pour les degrés supérieurs.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 1er nov Vins nouveaux	Cours du 8 nov. Vins nouveaux
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	46	64 à 72	64 à 72
9 à 10°		72 à 80	72 à 80
10 à 11°	à	80 à 90	80 à 90
11° et au-dessus	72	90 à 98	90 à 98

Carcassonne. — Chambre de commerce. — Cote officielle des vins. — Cours moyen pour la semaine du 3 novembre au samedi 10 novembre 1923 : De 8 à 12 degrés, de 64 à 96 francs.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 3 nov. Vins nouveaux	Cours du 10 nov. Vins nouveaux
7 à 8°	»	8 francs à	8 francs à
8 à 9°	45	8 fr. 50	8 fr 50
9 à 10°		le degré	le degré
10 à 11°	à	»	»
11 à 12°	78	»	»
12 à 13°	»	»	»

Récolte 1923 : vins de Maury, 10 francs le degré.

Bouches-du-Rhône. — Marseille. — Cours officiels des vins. Marché du

7 novembre. — Vins de la région : rouges, 7,50 à 8 fr. le degré ; rosés, 8 à 8 fr. 50 le degré ; blancs, 9 fr. le degré.

Vins d'Algérie, 10,5 à 12 degrés, 1er choix, 95 à 110 fr. l'hecto ; 10,5 à 12 degrés, 2e choix, 90 à 105 fr. l'hecto, quai Marseille, suivant qualité et provenance par 25 fûts minimum, disponible, tous frais en sus pour vins filtrés.

Vins d'Espagne, sans transaction.

Loiret. — **Orléans.** — Cote officielle des courtiers assermentés. — Vin rouge du pays, Gris-Meunier 1923, la pièce, nu, 310 à 360 fr.

De l'Agriculture du Centre. — Le temps favorise la fin des vendanges blanches. Sauf à Mesland, tout sera fini dans quelques jours pour le Loir-et-Cher.

La qualité des vins rouges se confirme vraiment exceptionnelle. Les Gamays sont particulièrement réussis. Malheureusement, la quantité est très réduite.

Les transactions sont pour ainsi dire nulles, aussi bien dans le Blésois, sur les côtes du Cher, en Sologne et dans le Vendômois.

Dans la région de Cour-Cheverny, les vins font facilement 10, 11° et plus. On cite même du vin de 13°.

Le commerce offre assez facilement 100 fr. l'hecto : à Mont, 40 pièces de btanc ont été vendues à ce prix.

A Mesland nous sommes en mesure de confirmer qu'un cellier rouge et gris a été vendu 100 fr. l'hecto. Certains propriétaires ont refusé des offres à 10 fr. le degré.

A Chissay, on signale une vente à 213 fr. la pièce de 250 litres en blanc et rouge, bourrus.

Vers Pont-Levoy, les vins font aisément 9° de moyenne. Pas de transactions.

A la Chaussée Saint-Victor, on signale un marché à 200 fr. en rouge pesant 10°.

A Chemery, on offre 95 fr., livraison immédiate.

En Touraine, dans la région de Saint-Nicolas-des-Mottets, des offres ont été faites par le commerce à 110 fr. l'hecto, logé fût du marchand, enlèvement courant décembre.

A Amboise, des transactions ont eu lieu à 250 fr. la pièce de 250 litres.

Le stock existant chez les marchands en gros paraît réduit à sa plus simple expression. Cependant, on ne note aucun courant d'affaires. Comme nous l'écrit un vigneron, « les acheteurs préfèrent aller à la chasse ».

Il est vrai que les celliers et les caves ne seront pas encombrés et les vins de qualité peuvent attendre.

Dans le Bordelais (Réolais et Entre-deux-Mers) les vendanges ne sont pas encore terminées. On compte la demi-récolte de 1922 en blanc et en rouge.

En rouge la qualité est bien supérieure à celle de la récolte précédente. Les vins blancs seront sans doute plus corsés que l'an dernier.

Beaucoup plus de sucre qu'en 1922.

Pour les prix certains excédents ont été sacrifiés à 500 et 600 francs le tonneau nu de 9 hectos, en sortant du pressoir. A Créon, on parle de ventes à 800 francs en vins bourrus. Ailleurs on parle de 100 francs l'hecto après le premier soutirage.

Notre correspondant nous écrit :

« De même que chez vous, on est généralement d'avis de ne pas céder à moins de 100 fr. l'hecto ».

Dans la Côte-d'Or, la récolte est d'une faible moyenne avec beaucoup de qualité.

Beaucoup de propriétaires ont vendu leurs raisins à des prix qui font la pièce à 300 fr. environ.

Actuellement, les vignerons demandent 350 fr. avant le premier soutirage et ne se montrent pas pressés de vendre.

D'une manière générale, le marché est à la hausse. Les grands vins se sont fort bien vendus, en raisin.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 3 novembre 1923. Vin rouge : 1er choix, le degré, 8 à 8 fr. 50 ; 2e choix, le degré, 7 fr. 50 à 7 fr. 75 ; 3e choix, le degré, 6 fr. 75 à 7 fr. Distillerie, le degré, 6 fr. 75.

Vin blanc : De raisins rouges, le degré, 7 à 7 fr. 25 ; de raisins blancs, le degré, 8 fr. 25 à 8 fr. 50.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, l'hectolitre, 700 fr. ; marc à 86 degrès, l'hecto 655 fr. ; eaux-de-vie de Montpellier à 52 degrés, l'hectolitre, 480 fr. ; de marc à 52degrés, 390 fr.

La distillerie coopérative de Mauguio (Hérault) a vendu, le 12 novembre courant, 100 hectos de son eau-de-vie de marc, base 82 dégré au prix de 395 fr. l'hectolitre nu, prix en distillerie.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, 685 à »»» ; eau-de-vie de marc, 52°, 380 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, 625 à 630 francs ; eau-de-vie de Béziers, 52 degrés, 480 à »»» francs.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 700 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 390 à »»» fr.

Narbonne. — Trois-six de vin à 86°, 680 à »»» fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 480 fr. ; 3/6 de marc, 86°, 630 fr. ; eau-de-vie de marc, 52°, 380 à »»» francs, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Perpignan. — Troix-six de vin à 86°, 700 à »»» fr. l'hecto nu pris chez le bouilleur tous frais en sus.

St-Maximin (Var). — Cave coopérative vinicole « L'Amicale ». — Eau-de-vie de marc, récolte 1923, 52 degrés, vendue 374 fr. l'hectolitre.

Alger. - 3/6 de vin rectifié : disponible, 825 à 830 fr. l'hecto, livrable sur trois premiers, 800 à 810 fr. l'hecto ; 3/6 de marc, 660 l'hecto.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, 420 fr. les 100 kilos, pris à l'usine ; tartre brut, le kilo, 1,45 à 1 fr. 75; lie de vin, pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. le degré. Pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — Cote officielle du lundi 12 novembre 1923. — Blé (marché réglementé) : 91,75 à 92 ; marché libre : incoté ; avoines noires incoté; avoines diverses : incoté.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Impr. Roumégous et Déhan. — Montpellier

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

Du Dimanche 4 Novembre au Samedi 10 Novembre 1923

	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	TEMPÉRATURE 1922 maxima	TEMPÉRATURE 1922 minima	PLUIE 1923 mill.	PLUIE 1922 mill.
Nantes						
Dimanche...	»	»	11.0	5.0	»	»
Lundi	»	»	13.0	6.0	»	3
Mardi.....	»	»	14.0	9.0	»	4
Mercredi....	»	»	14 0	9.0	»	2
Jeudi.....		»	13.0	7.0	»	14
Vendredi....	»	»	15.0	5.0	»	»
Samedi.....	»	»	12.0	9.0	»	4
Total.....	601 0	307 0	696 0	299.0	149.5	122
Rochefort						
Dimanche...	»	«	11.0	0	»	»
Lundi.....	»	»	11 0	3	»	3
Mardi.....	»	»	15 0	10	«	»
Mercredi....	»	»	14.0	8	»	1
Jeudi.	»	»	14.0	9	»	7
Vendredi....	»	»	14.0	3	»	»
Samedi.....	»	»	13.0	9	»	1
Total....	547.0	298.0	489.0	260 0	162.2	86
Clermont-Ferrand						
Dimanche..	»	»	16.0	—4.0	»	1
Lundi.....	»	»	8.0	—2.0	»	»
Mardi.....	»	»	15 0	8.0	»	1
Mercredi...	»	»	14.0	4.0	»	»
Jeudi.....	»	»	11.0	8.0	»	1
Vendredi...	»	»	8.0	0.0	»	»
Samedi.....	»	»	18.0	1.0	»	»
Total....	746.0	288 0	616 0	246 0	33.2	85.6
Bordeaux						
Dimanche..	»	»	13.0	»	»	»
Lundi.....	»	»	14.0	2	»	1
Mardi.....	»	»	»	»	»	»
Mercredi...	»	»	16.0	6	»	»
Jeudi.....	»	»	14.0	»	»	»
Vendredi...	»	»	13.0	4	»	»
Samedi.....	»	»	15.0	7	»	4
Total...	726 0	369 0	240 0	100 0	74.6	97
Toulouse						
Dimanche	»	»	15.0	— 1 0	»	»
Lundi.....	»	»	14.0	1.0	»	»
Mardi.....	»	«	14.0	10.0	»	8
Mercredi...	»	«	13.0	7.0	»	9
Jeudi.....	»	»	15.0	11.0	»	»
Vendredi...	»	»	12.0	2.0	»	»
Samedi.....	»	»	12.0	6.0	»	1
Total....	781 0	366 0	786 0	357 0	36.9	68
Perpignan						
Dimanche..	»	»	20.0	6.0	»	»
Lundi.....	»	«	16.0	3.0	»	»
Mardi.....	»	»	12.0	8.0	»	9
Mercredi....	»	«	16.0	7.0	»	»
Jeudi	»	»	17.0	10.0	»	1
Vendredi....	»	»	18.0	5.0	»	»
Samedi.....	»	»	15.0	6.0	»	»
Total...	708 0	436 0	758 0	471 0	85.7	114

	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	TEMPÉRATURE 1922 maxima	TEMPÉRATURE 1922 minima	PLUIE 1923 mill.	PLUIE 1922 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche...	»	»	10.6	—0.8	»	8.5
Lundi	»	»	11.8	5.0	»	3.0
Mardi.....	»	»	10.0	6.0	»	0.8
Mercredi....	»	»	11.0	6.4	»	3.3
Jeudi.....	«	»	6.4	—1.0	«	»
Vendredi....	»	»	8.4	1.5	»	2.4
Samedi.....	»	«	8.6	1.0	»	»
Total.....	626.5	264.1	558.5	162.0	128.1	84.8
Besançon						
Dimanche...	»	»	12.0	—1.0	»	3
Lundi.....	»	»	7.0	—2.0	»	»
Mardi.....	»	»	10.0	3.0	»	7
Mercredi....	»	«	12.0	7.0	»	4
Jeudi.	»	»	10 0	6.0	»	14
Vendredi....	«	»	8.0	0.0	»	»
Samedi.....	»	»	11.0	1.0	»	»
Total....	638 0	347 0	597 0	230 0	216	173
Lyon						
Dimanche..	»	»	12.0	—1.0	»	2
Lundi.....	»	»	9.0	—3.0	»	»
Mardi.....	»	»	9.0	7.0	»	4
Mercredi...	»	»	15.0	6.0	»	»
Jeudi.....	»	»	14.0	8.0	»	12
Vendredi...	»	«	13.0	3.0	»	»
Samedi.....	»	»	8.0	0.0	»	»
Total....	686.0	340.0	614.0	278.0	198.2	136
Marseille						
Dimanche..	»	»	»	»	»	»
Lundi.....	»	»	12.0	1.0	»	»
Mardi.....	»	»	13.0	7.0	»	11
Mercredi...	»	»	15.0	7.0	»	»
Jeudi.....	»	»	13 0	8.0	»	»
Vendredi...	»	»	16.0	2.0	»	»
Samedi.....	»	»	15.0	6.0	»	»
Total...	517 0	420 0	725 0	364 0	59.1	106
Montpellier						
Dimanche	19.9	4.9	8 9	—1.8	»	6.4
Lundi.....	15 9	8.9	16.0	6 3	»	»
Mardi.....	18.1	6.7	16 9	5 5	»	»
Mercredi...	14.9	8 3	17 9	9 3	0.6	0.7
Jeudi.....	12 1	2 7	15 9	3.9	»	»
Vendredi...	7 9	—2 5	12.3	3.7	29.5	»
Samedi.....	11.9	0.7	14.9	6 1	98.7	»
Total....	1005.0	488 0	912 9	413.0	157.7	81.0
Alger						
Dimanche..	»	»	24.0	15.0	»	16
Lundi.....	»	«	18·0	13.0	»	1
Mardi.....	»	»	22 0	16.0	»	»
Mercredi....	»	«	21.0	14.0	»	11
Jeudi	»	»	20.0	17.0	»	»
Vendredi....	»	»	21.0	15.0	»	»
Samedi.....	»	»	21.0	13.0	»	»
Total...	666.0	469.0	1081.0	744.0	10 7	105.0

Observations. — Automne.